



SIGNATURE COCKTAILS 210

Smoky Sour
Smoked Ardbeg Whisky, Turmeric, Angostura

Hot Collins
Gin Hendricks, Cucumber, Ginger, Lemon, Swiss Mountain tonic

If Hemingway was in Marrakech
Cardamom infused Rum Bacardi Blanco, Moroccan Mint Soda

Pink Sunset
Campari, Cointreau, Pink Grapefruit, Rose and Hibiscus

Atlas Breeze
Grey Goose Vodka, Lemon, Orange Blossom, Almond, Cinnamon

Desert Fashioned
Argan Oil infused Bulleit Bourbon Whisky, Dates

Oriental Jena
Rosemary infused Dewar's Whisky 12y, Campari, Red Vermouth

007 – Amanjena Mission
Amanjena Olive Oil infused Bombay Gin, Vermouth, Rosemary

Mexico & Clementines
Tequila Patron Silver, Clementine, Orange, Salt and Paprika

Marrakech Mule
Bombay Gin, Gingerbread, Red Berries, Lemon, Mountain Tonic

Sidi Basil
Havana 7y, Passion Fruit, Lemon, Basil

Lavantini
Grey Goose Vodka, Lavender, Lemon

Kahwatini
Tequila Patron Silver, Cream of Cacao, Espresso Coffee

Martini Fiero Spritz
Martini Fiero, Prosecco, Fresh Ginger

酒

SAKE

	Carafe 200ml	Bottle
Dassai 45 Junmai Daiginjo, 45%	900	2700
Dassai 39 Junmai Daiginjo, 39%	1350	4050
Dassai 23 Junmai Daiginjo, 23%	2160	6600
Ozeki Nigori, 70%	420	1680



*Nama means “raw”
This menu is created and designed for sharing and
conviviality. It is inspired by the traditional Japanese cuisine
“Washoku” based on balance and harmony of flavour.*

*Nama signifie “cru”
Ce menu met l’accent sur le partage et la convivialité,
Il s’est inspiré de la cuisine traditionnelle japonaise
“Washoku” basée sur l’équilibre et l’harmonie des saveurs.*

前菜 - Starters

枝豆 - Edamame  **90**
Green soybeans with fleur de sel de Guerande
Soja vert a la fleur de sel de Guérande

新しいスタイルの握 - Nama new style nigiri 270

Crispy sushi rice with spicy tuna tartare
Riz a sushi croustillant avec tartare de thon épicé


サーモンタルタル - Salmon tartare **255**
Diced salmon, avocado, sesame ginger sauce and wakame
Des de saumon, avocat, sauce gingembre sesame et wakame

鮪たたき - Maguro tataki **255**
Seared tuna, ponzu jelly, fried leeks, chilli and lime
Thon snacké, gelée de ponzu, poireau frit, piment et lime

はまち薄造り – Yellowtail usuzukuri **360**
Sliced hamachi, yuzu ponzu, radish, shiso
Fines tranches de seriole, yuzu ponzu, radis, shiso


天麩羅 – Tempura


海老天婦羅 - Ebi tempura **360**
5 pieces of shrimps, tentsuyu dipping sauce
5 pieces de crevettes, sauce tentsuyu

野菜天麩羅盛り合わせ- Yasai tempura  **240**
Assorted vegetables, tentsuyu dipping sauce
Legumes assortis, sauce tentsuyu

天婦羅盛り合わせ - Tempura moriawase **330**
Assorted prawns and mix seasonal vegetables
Assortiment de crevettes et légumes de saison

サラダ – Salads

グリーンサラダ - Green salad  **90**
Green leaves salad, asparagus, avocado, miso roasted
tomato with Japanese dressing
*Salade verte mixte, asperge, avocat, tomate rôtie au miso
avec vinaigrette japonaise*

海藻サラダ – Seaweed salad  **210**
Simmered konbu seaweed, sweet soy sauce, sesame seeds,
goma wakame
*Algue Konbu mijoté, sauce soja sucrée, graines de sésame,
goma wakame*


ほうれん草の胡麻和え – Goma-ae  **156**
Spinach, shitake mushrooms and sesame dressing
Epinards, champignons shitake et dressing au sésame


温製料理 – Hot

銀だら西京焼き - Black cod saikyo yaki **660**
Black cod marinated in sweet miso, green vegetables
Morue charbonnier marine au miso sucré, légumes

照り焼きチキン-- Tori teriyaki **372**
Pan fried chicken glazed with teriyaki sauce
Poulet poêlé nappé de sauce teriyaki

鮭 - Shake **405**
Pan fried salmon fillet glazed with teriyaki sauce
Filet de saumon poêlé nappé de sauce teriyaki

なす田楽 - Nasu dengaku  **186**
Aubergine steamed then glazed with miso, mixed leaves,
hazelnuts and pickled onions
*Aubergine a la vapeur puis laqué au miso, salade de pousses,
noisettes et oignons en pickle*

野菜のオープン焼き – Yasai no ōbun  **198**
Oven roasted seasonal vegetables and miso sauce
Légumes de saison rôtis au four et sauce au miso

鰻丼 - Unagi don **396**
Marinated grilled eel served on sushi rice, eel sauce
and white sesame
*Anguille marinée et grillée servie sur riz a sushi, sauce
a l’anguille et sésame blanc*

ろばた – Robata

焼き鳥 – Yakitori **210**
Grilled chicken skewer glazed with teriyaki sauce
Brochette de poulet grillée nappé de sauce teriyaki

本日の焼き魚 - Yaki zakana **372**
Charcoal grilled fish of the day, shitake, pak choi,
green beans and lime
*Poisson du jour grillé au charbon, shitake, pak choi,
haricots et citron vert*

牛フィレステーキ- Gyu fillet steak **372**
Charcoal grilled beef fillet, shitake, pak choi, agedashi
aubergine served with su miso sauce
*Filet de bœuf grillé au charbon, shitake, pak choi,
aubergine agedashi servi avec sauce su miso*

焼き野菜 - Yaki yasai  **156**
Grilled asparagus with sweet potatoes
Asperges grilles et patates douces

スープ/付け合わせ - Soups & garnishes


味噌汁 - Misoshiru **96**
Miso soup with wakame, spring onion and tofu
Soupe miso avec wakame, cebette et tofu

海老スープ – Ebi iri udon soup **225**
Prawn soup with wakame and vegetables stock
Soupe de gambas avec wakame et bouillons de légumes

鶏味噌ラーメン - Tori miso ramen **282**
Wheat noodle, chicken miso broth, bamboo shoots,
ginger, spring onions and ajitama egg
*Noodles de blé, bouillon de poulet au miso, gingembre,
pousses de bambou, cebettes et œuf ajitama*

ご飯 – Rice  **90**
White rice
Riz blanc

刺身寿司 – Sashimi et Nigiri

	Sashimi 5p	Nigiri 2p
Salmon - Saumon	285	180
Tuna - Thon	300	195
Eel - Anguille		216
Prawn - Gambas		186
Yellowtail – Seriole	396	240
Seabass - Bar	285	180
Toro - Ventreche thon	360	210
Tamago - Omelette 		90

シェフのお勧め - Chef Moriawase

Sashimi selection 8 / 12 Pcs	480/720
Nigiri selection 8 / 10 Pcs	672/885
Combo sashimi & nigiri (14 Pcs)	996
Combo maki, sashimi & nigiri (34 Pcs)	1950

巻き寿司ロール- Sushi rolls

Amanjena ロール – Amanjena roll **720**
Beef fillet, eel, avocado, topped with Aman caviar
Filet de boeuf, anguille, avocat, garni avec caviar Aman


スパイシーツナ – Spicy tuna **300**
Tuna, avocado, spicy mayo
Thon, avocat, mayonnaise épicé

サーモン／アボカド - Salmon avocado **300**
Salmon, avocado, mayo
Saumon, avocat, mayonnaise

エビフライ - Crispy prawn **336**
Panko prawn, avocado, spicy mayo
Gambas frites, avocat, mayonnaise épicé

うなぎゅう – Eel Cucumber **285**
BBQ eel and cucumber
Anguille grille et concombre

カリフォルニア – California **336**
Prawn, avocado, tobiko
Gambas, avocat, oeufs de poisson volant

野菜 - Yasai  **180**
Carrot, asparagus, cucumber, mushroom and avocado
Carotte, asperges, concombre, champignon et avocat